QU'EST-CE QU'ON MANGE?

PAD THAÏ FACILE À PRÉPARER

FRUITS DE MER

PAD THAÏ FACILE À PRÉPARER

PRÉP. 5 MIN. | MARINADE 5 MIN. | CUISSON 15 MIN. | 4 PORTIONS FACILE ● ● ○ ○ TOUT UN DÉFI

1. COMBINER

Dans un bol, combiner les crevettes, la sauce Sriracha, la sauce soya, l'huile et le jus de lime. Couvrir et mariner pendant 5 min.

Grosses crevettes fraîches ou décongelées, décortiquées et déveinées
225 g (½ lb)

Sauce Sriracha (ou sauce chili asiatique)
5 ml (1 c. à thé)

Sauce soya à teneur réduite en sodium
15 ml (1 c. à soupe)

Jus de lime
15 ml (1 c. à soupe)

Huile végétale
15 ml (1 c. à soupe)

2. CUIRE

Dans un grand poêlon, cuire les crevettes à feu MOYEN VIF, en les tournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient presque roses, environ 2 min.

3. CUIRE ET INCORPORER

Entre-temps, cuire les nouilles selon le mode d'emploi sur l'emballage. Pendant les 2 dernières min. de cuisson, incorporer le beurre d'arachide et les crevettes cuites, puis verser l'œuf sur les nouilles. Baisser à feu DOUX et cuire avec couvercle jusqu'à ce que l'œuf soit cuit et que les crevettes soient roses, environ 2 min.

1 œuf, légèrement battu

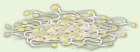
Beurre d'arachide léger
15 ml (1 c. à soupe)

Nouilles Thaï au chili doux Saveurs au menu Knorr® Sidekicks®
1 sachet

4. GARNIR

Garnir, si désiré, d'oignons verts hachés, d'arachides et/ou de germes de soja.

Arachides, si désiré



Germes de soja, si désiré

Oignons verts, hachés, si désiré

Conseil du Chef Knorr® : *Vous pouvez remplacer les crevettes par des morceaux de poulet. Assurez-vous que le poulet soit bien cuit.*

Great Value™ Offert chez Walmart

Pour obtenir la recette complète et l'information nutritionnelle, visitez **knorr.ca**.

Marque de commerce détenue ou utilisée sous licence par Unilever Canada, Toronto (Ontario) M4W 3R2.
INT C000413 | **WAL**

DONNEZ DE LA SAVEUR À LA VIE^MC